

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Akoso, B. T. 1993. *Manual Kesehatan Unggas*. Yogyakarta : Kanisius
- Badan POM, (2003). *Keamanan Pangan*. Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- Buckle, K.A. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Brooks, G.F., Janet, S.B., Stephen A.M. 2005. Jawetz, Melnick and Adelbergs, Mikrobiologi Kedokteran (Medical Microbiology) Buku I, Alih Bahasa oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E.B., Mertaniasih, N.M., Harsono, S., dan Alimsardjono, L. Jakarta : Salemba Medika. pp. 317-25, 358-60.
- Depkes RI. 2000. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis (ABTKK), Dirjen PPM & PLK*. Depkes RI, Jakarta.
- Depkes RI. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes RI
- Fardiaz, Srikandi. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Fardiaz, Srikandi. 2006. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : Raja Grafindo Persada
- Hariyadi, Purwiyatno dan Ratih Dewayanti Hariyadi. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta : Dian Rakyat
- Maddox, I.S. 1994. *The Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP), Pratical Sanitazion in the Food Industri*. Gordon and Breach Science Publishers, New Zealand.
- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata

Dasar Depkes RI.

Muchtadi, dkk. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.

Prasetyono, Tjahjanto. 2000. *Implementasi GMP dan HACCP dalam Menunjang Quality Assurance Industri Pangan*. Jurnal Teknologi Industri Vol. IV No. 3 : 187-194

Prihatini, Mutiara. 2005. *Hubungan Pengetahuan dan Penerapan HACCP Tenaga Penjamah Makanan Terhadap Total Angka Kuman Makanan Lewat Pipa di Instalasi Gizi RS Dr. Sardjito Yogyakarta*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.

Puspitasari, Febrina Dwi. 2015. *Tinjauan HACCP Makanan Rendang pada Salah Satu Rumah Makan Padang di Kentungan, Depok, Sleman*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.

Puspita, Widiana Lakshmi. 2008. *Pengaruh Penerapan HACCP Terhadap Bahaya Mikrobiologis pada Makanan Khusus Anak Berbasis Hewani di Rumah Sakit Umum Daeah Dr. Soedarso Pontianak Kalimantan Barat*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.

Sudarmadji. 2005. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)* Jurnal Kesehatan Lingkungan, Volume 1 No.2 p 183-190

Sudaryani. 2003. *Kualitas Telur*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Suklan, H. (1998). *Pedoman Pelatihan System Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk Pengolahan Makanan*. Jakarta : Depkes RI

Suprpti, L.M. 2002. *Pengawetan Telur, Telur Asin Tepung Telur, dan Telur Beku*. Yogyakarta : Kanisius.

Susetyorini Sri Hetty. 2000. *Pengaruh Pelatihan GMP terhadap Performa Sistem Produksi Makanan di Instalasi Gizi Dr. Sardjito Yogyakarta*.

Tempo.2014a. *Puluhan Warga Cianjur Keracunan Makanan Pesta*. Diakses di www.tempo.co pada hari Selasa tanggal 9 Desember 2014 Pkl 21.15



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENERAPAN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA PROSES PRODUKSI MASAKAN TELUR DI

PENYELENGGARAAN MAKANAN (KATERING) ASRAMA SMP-SMA A YOGYAKARTA

HUSNUL KHOTIMAH, Fatma Zuhrotun Nisa, STP, MP; Dra Elza Ismail, M.Kes

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Tempo.2014a.100 Dokter dan Staff RS Borromeus Keracunan Makanan. Diakses di

www.tempo.co pada hari Selasa tanggal 9 Desember 2014 Pkl 21.30

United States Departement of Agriculture (USDA). 1997. *Guidebook for the Preparation of HACCP Plans*.